

Approvato da RDQ: *francesca* Rev.2 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

POLPA MAGRA BOVINO ADULTO

CODICE ARTICOLO 569



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE - COMPOSIZIONE
 La polpa magra è costituita dai ritagli più magri selezionati tra le rifilature ricavate in fase di sezionamento dei vari tagli anatomici (fasce/copertine).

INGREDIENTI	esclusivamente carne fresca di bovino
INGREDIENTI OGM (Reg.CE 1829 e 1830/2003)	assenti
ALLERGENI (Dir.CE 2003/89)	assenti
PROVENIENZA CARNI	CE

NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE dello stabilimento di produzione
 marchio di identificazione 2842S ai sensi del Reg.CE 853/2004 indicato sui documenti ed in etichetta

PESO
 il peso della confezione è di 2-8 kg

CONFEZIONE A CONTATTO in conformità al Reg.CE 1935/2004

UNITA' DI VENDITA	Confezionamento in sottovuoto in sacchetti idonei avendo per minima unità di vendita la confezione intera.
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	confezionamento sottovuoto in sacchi
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	sacchi in materiale multistrato termoretraibile ad alta barriera - idoneo al contatto alimentare

ETICHETTATURA in conformità al Reg.CE 1169/2011
 Informazioni espresse in etichetta apposta sulla singola confezione.

IMBALLAGGIO

TIPOLOGIA IMBALLO	Cassette a rendere Cartone 40x30x20 (circa 12 kg) Cartone 60x40x20 (circa 20 kg) Pallet box (5-6 q)
N° UNITA' PER COLLO	Cartone 40x30x20: / Cartone 60x40x20: /

MODALITA' DI IMPIEGO
 Vendita all'ingrosso per raviolifici, macellerie, mense, ristoranti, rivenditori.
 Ritagli utilizzabili solo per impasti e ripieni destinati alla cottura.
 Prodotto da destinarsi a cottura.

CONSERVABILITA' E REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE
 Da conservare da 0 a +4°C
 Data di scadenza: 40 giorni dalla data di confezionamento
 /

MISURE SPECIFICHE PER LA DISTRIBUZIONE
 Metodo di distribuzione: con automezzi propri
 Temperatura di trasporto: <7°C

Approvato da RDQ: *gianni bh* Rev.2 del 30/11/2016

Specifiche di Prodotto MELONCELLI CARNI SRL

Categoria prodotto: CARNE BOVINO ADULTO

POLPA MAGRA BOVINO ADULTO

IDENTIFICAZIONE DEL LOTTO in conformità al Reg.CE 178/2002 e Reg.CE 1760/2000	Codice di rintracciabilità interno	
CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICHE	Aspetto	Colore rosso tipico della carne fresca di bovino.
	Odore e sapore	Assenza di odore o sapore sgradevole.
	Consistenza	Soda, priva di eccessi di resistenza al taglio per parti tendinee grossolane non rimosse.
	pH	<6
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE in conformità ai criteri aziendali in Autocontrollo ed alla normativa vigente	Listeria Monocytogenes (O.M. 07/12/93)	non oltre 11 ufc/g in 1 u.c. non oltre 110 ufc/g in 2 u.c.
	Salmonella spp. (Reg.CE2005/2073)	assente in 25 gr
	E.coli	<500 ufc/gr
	Stafilococchi coagulasi +	<100 ufc/gr
	Anaerobi solfito riduttori	<10 ufc/gr